

# ÉDITION N°1



Le cépage Sauvignon Blanc est le seul cépage blanc de l'appellation Coteaux du Giennois. Nos raisins viennent de notre vignoble où nous avons sélectionné les plus beaux raisins (14950 bouteilles, 525 magnums).



Terroirs calcaires et silex.



Les jus sont débourbés au froid après pressurage, sans utilisation d'enzymes, puis la vinification démarre spontanément grâce aux levures indigènes. Ces vinifications naturelles révèlent d'autant plus l'expression du terroir, et les élevages longs quant à eux la complexité aromatique.



Belle expression du Sauvignon Blanc avec des notes florales et de coing. La minéralité et la souplesse de ce vin sont en parfait équilibre.



Idéal à l'apéritif, avec des coquillages et poissons.



Température de service : 10°C



Temps de garde : 5 ans